

**Акт проверки
бракеражной комиссии столовой ГБОУ СОШ с.Узюково**

от 10 февраля 2022 года

Мы, нижеподписавшиеся в составе бракеражной комиссии, 10 февраля 2022 года проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт о том, что блюда приготовлены в соответствии с меню, утвержденным директором школы, подписанным заведующим производством пищеблока В школе обучается 373 учащихся. Бесплатным питанием обеспечены 167 учащихся. Столовая оборудована на 94 посадочных места, оснащена необходимым оборудованием. Ежедневно организуется одноразовое горячее питание для всех учащихся школы.

В меню на 10.02.22 включены:

Завтрак 1-4 классы

Наименование блюд	Выход
Огурцы консервированные	040
Плов из говядины	200
Чай с сахаром	200
Хлеб пшеничный	030
Хлеб ржаной	030
Итого	500
Стоимость комплекта (руб): 62,20	

Обед 5-11 классы

Наименование блюд	Выход
Салат из белокочанной капусты	100
Суп картофельный с горохом	250
Рыба тушеная в томате с овощами	100
Картофель и овощи тушеные	180
Сок фруктовый	180
Хлеб пшеничный	030
Хлеб ржаной	030
Итого	870
Стоимость комплекта (руб): 84,00	

Завтрак 5-11 классы

Наименование блюд	Выход
Огурцы консервированные	040
Плов из говядины	250
Чай с сахаром	200
Хлеб пшеничный	030
Хлеб ржаной	030
Итого	550
Стоимость комплекта (руб): 74,00	

**ОВЗ
1-4 классы**

Завтрак	
Наименование блюд	Выход
Огурцы консервированные	040
Плов из говядины	200
Чай с сахаром	200
Хлеб пшеничный	030
Хлеб ржаной	030
Итого	500

Обед	
Наименование блюд	Выход
Салат из белокочанной капусты	060
Суп картофельный с горохом	200
Рыба тушеная в томате с овощами	090
Картофель и овощи тушеные	150
Сок фруктовый	180
Хлеб пшеничный	020
Хлеб ржаной	020
Итого	720

5-11 классы

Завтрак	
Наименование блюд	Выход
Огурцы консервированные	040
Плов из говядины	250
Чай с сахаром	200
Хлеб пшеничный	030
Хлеб ржаной	030
Итого	550


Обед	
Наименование блюд	Выход
Салат из белокочанной капусты	100
Суп картофельный с горохом	250
Рыба тушеная в томате с овощами	100
Картофель и овощи тушеные	180
Сок фруктовый	180
Хлеб пшеничный	030
Хлеб ржаной	030
Итого	870
Стоимость комплекта 149,30	

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Все блюда имеют приятный вкус, изготовлены по технологии. Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на две недели, меню разнообразное, хорошее. Имеются в наличии технологические карты на каши, салаты, мучные изделия и напитки. Калькуляция составлена правильно. Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде. Для мытья посуды используют специальные средства, используют правильно. Уборочный материал хранится отдельно, санитарные часы ежедневно с 14.30 до 15.30 часов.


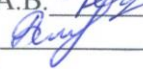
Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. За материальные ценности столовой ответственность несет заведующая производством Купряшкина Л.А. В уголке потребителя вывешены 10- дневное меню, ассортиментный перечень, книга отзывов и предложений, информация о количестве питающихся.

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки. Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

Члены комиссии:

1. Ответственный по питанию – Бондарь С.Ю. 
2. Повар ОУ - Купряшкина Л.А. _____

Члены Совета родителей:

1. Родитель учащегося основного образования - Феклина А.В. 
2. Родитель учащегося начальной школы - Беякова И.А. 
3. Родитель учащегося ОВЗ - Артеменко И.А. 